

# La tarte aux fraises, pommes et à la crème Jock :

## Ingrédient (8 personnes) :

### Pour la pâte sablée : ou toute prête

- 270 g de farine
- 150g de beurre
- 100g de sucre
  - 1 œuf
- 1 pincée de sel



### Pour la garniture de la tarte :

- 20 à 30 fraises
- 2 ou 3 pommes

### Pour la crème :

- ½ l de lait
- 80 g de préparation crème Jock



## Préparation de la recette :

Pour faire la pâte sablée, mélangez la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte homogène qui ne colle pas au récipient.

Placez la au réfrigérateur pendant une heure.

Préchauffez votre four thermostat 6 (180°)

Étalez la pâte au rouleau à la forme de votre moule pour qu'elle puisse remonter sur les bords .

Piquez la pâte avec une fourchette.

Mettez votre pâte seule au four pour environ 15-20 minutes.

Pendant ce temps, mélangez la préparation de la crème Jock à votre demi litre de lait dans une casserole.

Portez à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que votre mélange soit bien épais.

Sortez ensuite votre pâte du four et versez votre crème sur le dessus.

Coupez les fraises en deux et les pommes en quartier et ajoutez les fruits.

Laissez maintenant reposer et placez au réfrigérateur.